



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KURU ERİKLİ TAVUK SARMA

- 10 Gr Sana Klasik
- 1 Adet patates
- 1 Adet taze soğan
- 1 Adet tavuk göğsü
- 1 Tutam tuz
- 1 Adet Domates
- 2 Dal taze kekik
- 1 Dilim sarımsak
- 10 gr Kiyılmış badem
- 0,5 Çay Bardağı zeytinyağı
- 1 Tutam karabiber
- 3 Adet çekirdeksiz kuru erik

Tavuğun derisini çıkartıp kenara ayırın, daha sonra şinitzel yapar gibi ince açın. Taze kekik, sarımsak ve tuzu havanda macun kıvamına getirin, içine SANA KLASİK yağı ekleyip karıştırın. Bu karışımı tavuğun içine fırça ile sürün ve bademleri, eriği ortasına yerleştirin. Karabiber serpip rulo şeklinde sarın ve ayırdığınız deriyi tavuğu kaplayacak şekilde streç film ile bağlayın. Patatesleri kabuğunu soyup, doğrayın ve haşlayın. Domatesi dörde bölüp, küpler halinde kesin. Taze soğanın saplarını ezmeden doğrayın. Bir tencerenin içine suyu koyup kaynamasını bekleyin ve altını kısıp tavuğu 15 dakika kadar içinde bekletin. Daha sonra tavuğu sudan çıkarıp strecini açıp, tava altın rengi bir hal alana kadar kızartın. Teflon tavaya biraz zeytinyağı koyup ısınmasını bekleyin ve patatesleri atın. Dışı karamel rengini alana kadar kızartın ve ateşten almadan önce domatesleri, taze soğanları atın. Patatesleri tabağa alıp tavuğu düzgün dilimler halinde kesip üstüne yerleştirin.